



carte D'AUTOMNE 2025

Les Entrées

Carpaccio de chinchard, lamelles de truffe, noisettes et tête de Moine  24.00€

Chinchard carpaccio, truffle shavings, hazelnuts and Tête de Moine cheese

Demi-homard, pommes de terre Agatha au gorgonzola, 24.00€
échalotes confites et noix 

Half lobster, Agatha potatoes with gorgonzola, confit shallots and walnuts

Foie Gras à l'ail noir, confit de mangue, brioche au curcuma 24.00€

Foie gras Français

French foie gras with black garlic, mango confit, turmeric brioche

Saint Jacques au chorizo, risotto au Safran  19.50€

Scallops with chorizo, saffron risotto

Le végétal

Risotto végétal, courge, châtaignes et Comté   18.50€

Seasonal risotto with pumpkin, chestnuts and Comté cheese

L'instant automnal : légumes du potager, Halloumi grillé   18.50€

Autumn harvest: garden vegetables with grilled halloumi

Les Poissons

Pavé de Turbot, sauce soja et lamelles de truffe 	28.00€
<i>Turbot fillet, soy sauce and truffle shavings</i>	
Effiloché de raie au gomasio et nori, sauce aux câpres 	24.00€
<i>Pêches françaises</i> <i>Shredded ray, caper sauce, gomasio and nori</i>	
Lotte en meunière d'olives noires, émulsion au citron noir d'Iran	28.00€
<i>Pêches françaises</i> <i>Monkfish "meunière" with black olives, black lemon emulsion from Iran</i>	

Les Viandes

Ris de veau de cœur braisé, pommes de terre, crème de Morilles 	34.00€
<i>Veau d'origine Française</i> <i>Braised veal sweetbreads, potatoes, morel cream</i>	
Filet de Canette d'Ernest rôti aux fruits secs et Muesli	28.00€
<i>Origine France</i> <i>Ernest's duck breast roasted with dried fruits and muesli</i>	
Filet de bœuf Rossini, légumes et châtaignes glacés au jus gourmand	34.00€
<i>Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard - (possible sans gluten)</i> <i>Beef fillet Rossini, vegetables and chestnuts glazed in rich jus</i>	
Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle d'un Kilo pour deux personnes	58.00€
<i>Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France </i> <i>1 kg rib of beef from La Ferme de la Prêle (for two people)</i>	

Les Fromages

10.00 €

-

Assortiment de la fromagerie ROUET de Brissac Loire Aubance

Assortment from the ROUET cheese dairy

OU

Tarte fine de Chèvre chaud, figes et noix, miel du Bosquet

Fine tart with warm goat cheese, figs, walnuts and honey from Le Bosquet

Desserts

10.00 €

3 chocolats: Dulcey, chocolat au lait, sorbet cacao, crumble cacao fleurs de sel

Three chocolates: Dulcey, milk chocolate, cocoa sorbet, cocoa crumble and fleur de sel

Soufflé potimarron aux épices, sauce Chocolat Grand cru et sirop d'érable

*** (possible sans lactose) 

Pumpkin soufflé with spices, Grand Cru chocolate sauce and maple syrup (lactose free option available)

Nougat glacé, confit de mangue, tuile croustillante

(Possible sans gluten)

Frozen nougat, mango confit, crispy tuile (gluten free option available)

Poire pochée à l'hibiscus façon Bissap, crumble noisette, citron vert et sorbet cassis

Hibiscus-poached pear "Bissap style", hazelnut crumble, lime and blackcurrant sorbet

 Sans gluten

 Plats végétariens sur demande



Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

 Vegetarian options available on request

 Some dishes may contain allergens (gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs).  Please inform us of any allergy or dietary intolerance.

Prix Net, Service compris